

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ ตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น รอบ 5 เดือนแรก

1. บทวิเคราะห์สถานการณ์

สืบเนื่องจากกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 ที่กำหนดให้ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมก่อนประกอบกิจการ จากสถานการณ์ COVID-19 ทำให้หน่วยงานจัดการอบรมไม่ได้ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารมีความต้องการให้กรมอนามัยจัดทำหลักสูตรและเปิดฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมาย ขาดช่องทางการสมัครเข้าอบรม แผนจัดอบรม และช่องทางตรวจสอบแผนฯ และข้อมูลผู้ผ่านการอบรม ให้มีระบบฐานข้อมูลการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร และการประเมินสถานประกอบการด้านอาหารในระดับประเทศ

กรมอนามัยจึงได้พัฒนาระบบ แพลตฟอร์ม Foodhandler เพื่อเป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนการยกระดับงานสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ได้แก่ 1) ระบบลงทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่มีความเชื่อมโยงกับระบบการออกบัตรประจำตัวผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2) ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สถานประกอบการอาหาร 3) ระบบรายงานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารแยกดูข้อมูลเป็นรายปีได้ ซึ่งมี ผู้ใช้งานระบบแบ่งเป็นผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (User) ปัจจุบันในระบบมีผู้ประกอบการ (200,000 คน) และผู้สัมผัสอาหาร (700,000 คน) และมีหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงหน่วยงานประเมินรับรองมาตรฐานสถานประกอบการอาหาร (Admin) ได้แก่ กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด จำนวน 76 จังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (กทม./เมืองพัทยา/อบจ./เทศบาล และ อบต.) จำนวน 7,825 แห่ง โดยภาพรวมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นได้ลงทะเบียนเข้าใช้งานระบบ ร้อยละ 42 และหน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ สถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ หน่วยงานนิติบุคคล (สถานประกอบการ) จำนวน 58 หน่วยงาน เข้ามาใช้งานระบบ ในการพัฒนาระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) กรมอนามัยได้มีการติดตาม ตรวจสอบ และพัฒนา ระบบให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้งานโดย ประเมินความพึงพอใจ/ รับฟังความคิดเห็นต่อการใช้ระบบทั้งในส่วนของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร (User) และหน่วยงานจัดการอบรม (Admin) และพัฒนาปรับปรุงให้สอดคล้องกับความต้องการ รวมถึงมีการวิจัยการประเมินประสิทธิภาพระบบ และส่งเสริมการใช้งานของหน่วยงานจัดการอบรม โดยดำเนินการพัฒนา สื่อสารและประชาสัมพันธ์ ได้แก่ สร้างระบบลงทะเบียนและระบบบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร ให้ประชาชนลงทะเบียนและสมัครเข้ารับการอบรมได้ด้วยตนเอง มีการพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ในการใช้งานระบบ รวมถึงเพิ่มช่องทางสอบถามให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ประชาชนและเจ้าหน้าที่ในการเข้าใช้งานระบบ อาทิเช่น ระบบ Line official และ LINE OpenChat รวมถึงสร้างความร่วมมือกับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นในการขับเคลื่อนการ

ดำเนินการร่วมกัน เพื่อส่งเสริมให้ อปท.ใช้งานพร้อมทั้งเชื่อมโยงและแบ่งปันข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่

การพัฒนาศักยภาพผู้ใช้งานและหน่วยฝึกอบรมให้ดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดเป็นหัวข้อการใช้ระบบสารสนเทศด้านสุขาภิบาลอาหารในการพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ในหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of food sanitation inspector : BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร food sanitation inspector : FSI) รวมถึงได้มีการติดตามผลการใช้งาน การแจ้งแผนจัดการอบรม การลงทะเบียนการอบรม รวมถึงติดตามการใช้งานทุกเดือนเพื่อยกระดับบริการและระบบการทำงานในรูปแบบดิจิทัลที่สะดวก เข้าถึงได้ง่าย ประโยชน์ของการมีและใช้ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (Foodhandler) เป็นการยกระดับรูปแบบการบริการและการขับเคลื่อนและพัฒนากฎหมายและระบบการทำงานให้เอื้อต่อการขับเคลื่อนงานรูปแบบดิจิทัล เช่น ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร สามารถลงทะเบียน สมัครอบรม ตรวจสอบสถานะอบรม และขอรับการประเมินตนเองเพื่อขอรับรองมาตรฐาน SAN และ SAN Plus ในระบบได้ด้วยตนเอง หน่วยงานกรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น รัฐวิสาหกิจ เอกชน และสถาบันการศึกษา เกิดช่องทางในการแจ้งแผนจัดการอบรม การแชร์ข้อมูลและเชื่อมโยงและแบ่งปันข้อมูลการจัดการสุขาภิบาลอาหารทำงานร่วมกันระหว่างองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทำให้เกิดฐานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมและทะเบียนสถานประกอบการกิจการที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน และส่งผลต่อประชาชนที่ตรวจสอบข้อมูลของร้านอาหารที่ผ่านการอบรมด้วยตนเอง ทำให้เกิดการขับเคลื่อนพัฒนากฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และระบบการทำงานให้เอื้อต่อการขับเคลื่อนงานรูปแบบดิจิทัล

ตัวชี้วัดร้อยละผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Food handler เพิ่มขึ้น ถูกกำหนดเป็นตัวชี้วัดการดำเนินงานปีงบประมาณ 2568 ซึ่งเป็นปีแรกของการขับเคลื่อนโดยผ่านตัวชี้วัดการประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (Joint KPI) ในองค์ประกอบการประเมินประสิทธิผลการดำเนินงาน (Performance Base) ดังภาพที่ 1

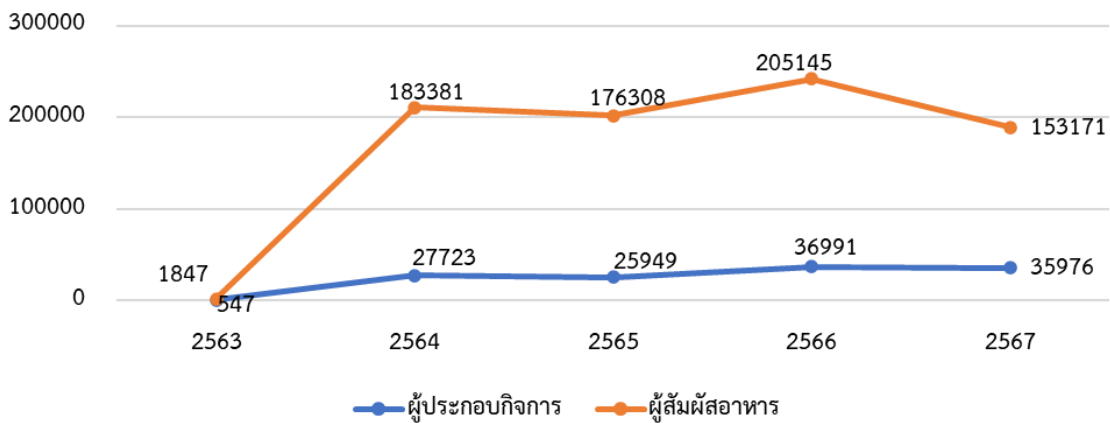
การประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568		
องค์ประกอบการประเมิน		
1 การประเมินประสิทธิผลการดำเนินงาน (Performance Base)		ร้อยละ 70
	ตัวชี้วัด	น้ำหนัก
1.1 ตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์สำคัญ (Strategic KPIs)		
	ตัวชี้วัดที่ 1 ดัชนีพัฒนาการเคลื่อนที่	ร้อยละ 10
	ตัวชี้วัดที่ 2.1 อัตราความรอบรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	ร้อยละ 10
	ตัวชี้วัดที่ 2.2 อัตราความรอบรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารผ่านระบบสุขภาพดิจิทัล	ร้อยละ 10
1.2 ตัวชี้วัดขับเคลื่อนการบูรณาการร่วมกัน (Joint KPIs)		
	ตัวชี้วัดที่ 3 ร้อยละคุณภาพผู้ประกอบการด้านสุขภาพผ่านเกณฑ์คุณภาพผู้ประกอบการ	ร้อยละ 5
	ตัวชี้วัดที่ 4 ร้อยละของครัวเรือนครัวเรือนที่ปฏิบัติตามคำแนะนำการลดการดื่มน้ำดื่มบรรจุขวด	ร้อยละ 10
	ตัวชี้วัดที่ 5 ร้อยละของพื้นที่ชุมชนที่ปฏิบัติตามคำแนะนำการลดการดื่มน้ำดื่มบรรจุขวด	ร้อยละ 10
	ตัวชี้วัดที่ 6 จำนวนผู้ประกอบการที่ผ่านการประเมิน Food handler online	ร้อยละ 10
	ตัวชี้วัดที่ 7 ร้อยละของครัวเรือนที่มีการมีการจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือนผ่านช่องทางบริการประชาชน	ร้อยละ 10
2 การประเมินศักยภาพในการดำเนินงาน (Potential Base)		
		ร้อยละ 30
2.1 การประเมินสถานะของหน่วยงานในการเป็นระบบราชการ 4.0 (PMCA 4.0)		
	ตัวชี้วัดที่ 8 การประเมินสถานะของหน่วยงานในการเป็นระบบราชการ 4.0 (PMCA 4.0)	ร้อยละ 10
2.2 การประเมินระดับความพร้อมรัฐบาลดิจิทัลของหน่วยงานภาครัฐ (DG Readiness Survey)		
	ตัวชี้วัดที่ 9 ระดับความพร้อมรัฐบาลดิจิทัลของหน่วยงานภาครัฐของประเทศไทย	ร้อยละ 5
	ตัวชี้วัดที่ 10 ความพร้อมของรัฐบาลดิจิทัลของหน่วยงานภาครัฐของประเทศไทย	ร้อยละ 5
2.3 การประเมินความพึงพอใจของหน่วยงาน		
	ตัวชี้วัดที่ 11 คะแนน ET Public	ร้อยละ 5
	ตัวชี้วัดที่ 12 คะแนน ET Survey	ร้อยละ 5

ภาพที่ 1 ตัวชี้วัดการประเมินผลการปฏิบัติราชการของกรมอนามัย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (Joint KPI)

ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ตัวชี้วัด

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ C (Comparisons) การเปรียบเทียบ

การอบรมหลักสูตรสาขาวิชาการอาหารผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารภายใต้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ในข้อ 21 (2) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด โดยพัฒนาเครื่องมือดิจิทัลระบบ Foodhandler มารองรับการดำเนินงานจัดการอบรม ต่อมาได้ออกประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัล พ.ศ. 2563 เพื่อเพิ่มวิธีการจัดการอบรมที่เกิดความครอบคลุมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมากยิ่งขึ้น เมื่อผ่านการอบรมจะมีอายุรับรอง 3 ปี ซึ่งพบผลผ่านการอบรมตั้งแต่ปี 2563 – 2567 ดังกราฟที่ 1



กราฟที่ 1 เปรียบเทียบผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตั้งแต่ปี 2563 – 2567

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ T (Trends) แนวโน้ม

แนวโน้มการดำเนินงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามกฎหมาย โดยในปี 2565 ขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านการยกระดับมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากการเติบโตของธุรกิจอาหารมีแนวโน้มการขยายตัวสูงขึ้นจากการท่องเที่ยวจากทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างชาติที่เข้ามายังประเทศไทย เมื่อปี พ.ศ. 2566 มีจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติจำนวน 28,042,131 คน (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2567) มีความคาดหวังในการท่องเที่ยวแหล่งธรรมชาติที่สวยงามและการได้สัมผัสกับอาหารไทยที่มีชื่อเสียงทั่วโลก ได้แก่ ผัดไทย ต้มยำ และข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น ตลอดจนอาหารริมทาง (Street Food) ซึ่งพบได้ทั่วไปทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ทั้งนี้ จากความคาดหวังด้านเมนูอาหาร ต้องมาพร้อมกับความมั่นใจและการสุขาภิบาลอาหารที่ปลอดภัยซึ่งถือเป็นภาพลักษณ์ที่สะท้อนถึงการพัฒนาระบบสุขาภิบาลและการพัฒนาประเทศ อีกทั้งเป็นการส่งเสริมการสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศจากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวต่างชาติแล้ว 1.2 ล้านล้านบาท (ฐานเศรษฐกิจ, 2567)

- แสดงผลผลิตผลลัพธ์ระดับ Le (Level) ของผลการดำเนินการในปัจจุบัน

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ขับเคลื่อนการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารร่วมกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง พบผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารลงทะเบียนในระบบ Foodhandler รวม 909,058 คน แบ่งเป็นผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการ จำนวน 127,186 คน และผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 719,852 คน

โดยมีการดำเนินกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและต่อยอดระบบ Foodhandler ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 : พัฒนาระบบการจัดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ผู้ใช้งานเข้าถึงระบบได้สะดวก รวดเร็ว นำข้อมูลไปใช้ประโยชน์ในการขับเคลื่อนงานในทุกระดับ

กิจกรรมที่ 2 : การปรับปรุงมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารแต่ละประเภทสถานประกอบการอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ได้มีการปรับเปลี่ยนมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารภายใต้วิถีใหม่ “สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน” SAN & SAN Plus ได้แก่ (1)แบบฟอร์มการประเมินตนเอง (2)แบบฟอร์มประเมินรับรองโดยเจ้าหน้าที่ และให้คำปรึกษาและอนุมัติผู้ใช้งานระบบ Foodhandler พัฒนาระบบรับรองมาตรฐาน SAN ผ่านระบบ Foodhandler พร้อมทั้งให้คำปรึกษาการใช้งานระบบกับภาคีเครือข่าย

กิจกรรมที่ 3 : ผลักดันการใช้งานระบบ Foodhandler เป็นเงื่อนไขการอบรมใช้งานสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อรวบรวมฐานข้อมูลผู้ผ่านการอบรมตามกฎหมายกำหนด

กิจกรรมที่ 4 : ต่อยอดระบบ Foodhandler โดยการพัฒนาช่องทางรายงานผลการเฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร ทั้งด้านกายภาพ ด้านชีวภาพ และด้านเคมี เพื่อให้เกิดระบบเฝ้าระวังด้านการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งอาศัยความร่วมมือหน่วยงานในระดับพื้นที่ ได้แก่ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย เป็นผู้เฝ้าระวังความปลอดภัยอาหาร นำเข้าระบบ นำข้อมูลเพื่อชี้เข้าการดำเนินการที่ไม่ถูกสุขลักษณะในการให้บริการและลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กิจกรรมที่ 5 : อบรมการใช้งานระบบ Foodhandler เพื่อพัฒนาบุคลากรและภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้มีความเข้าใจ เข้าถึง ใช้งานระบบได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ทั้งนี้ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำมีการวิเคราะห์ปัญหาอุปสรรค ปัจจัยความสำเร็จ ที่มีต่อการดำเนินงานระบบ Foodhandler โดยสรุปได้ ดังนี้

1. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงาน

- 1.1 ขาดบุคลากรในระดับจังหวัด/ท้องถิ่น เช่น มีการปรับเปลี่ยน/โยกย้าย/ไม่มีผู้รับผิดชอบโดยตรง
- 1.2 การลงข้อมูลผ่านระบบ Foodhandler น้อย เนื่องจากมีการปรับเกณฑ์มาตรฐานใหม่ และผู้ประกอบการยังเข้าถึงน้อย หรือไม่สะดวกใช้งานเทคโนโลยี
- 1.3 เจ้าหน้าที่ทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานสาธารณสุข ขาดการพัฒนาศักยภาพที่ต่อเนื่อง

2. ข้อเสนอแนะ/แนวทางแก้ไขปัญหา

2.1 จัดการอบรมการใช้งานระบบ Foodhandler อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ครอบคลุมผู้ใช้งานตามกฎหมายกำหนด

2.2 ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ Foodhandler ให้แก่ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรม หน่วยงานประเมินรับรอง อย่างต่อเนื่อง

2.3 ปรับปรุงระบบเพื่อให้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้งาน เพื่อการมีส่วนร่วมในการพัฒนาเครื่องมือการใช้งาน

3. ปัจจัยหรือองค์ประกอบที่จำเป็นต้องมีเพื่อขับเคลื่อนงานในพื้นที่

3.1 การมีส่วนร่วม/ความร่วมมือของภาคีเครือข่าย ในการดำเนินงาน

3.2 การเพิ่มศักยภาพ/ทักษะ ให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานในระดับพื้นที่ เพื่อสร้างความรู้/ความเข้าใจในแนวทางการขับเคลื่อนงาน และการขยายผลไปยัง อปท. และ รพ.สต.

3.3 ผู้บริหารให้ความสนใจในการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหาร

3.4 การสร้างบุคลากรด้านสุขาภิบาลอาหารในทุกกระดับ ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector: BFSI) และหลักสูตรผู้ตรวจสอบ

● ความรู้ที่นำมาใช้ประกอบการวิเคราะห์

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
1. ระบบสารสนเทศงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)	https://foodhandler.anamai.moph.go.th/
2. แนวทางการขอรับรองมาตรฐาน SAN & SAN plus	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/food-sanitation/218057
3. มาตรฐานสถานประกอบการอาหาร	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/san/
4. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/act-about-moph/download?id=68084&mid=34934&mkey=m_document&lang=th&did=22012
5. คู่มือ การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/934#work-book/
6. คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ (Principles of Food Sanitation Inspectors)	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/910#work-book/
7. คู่มือ การดำเนินการของหน่วยงานจัดอบรมตามประกาศอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	https://foodsan.anamai.moph.go.th/th/handbook/937#work-book/

ประเด็นความรู้	ลิงค์ประเด็นความรู้
8. คู่มือ หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	https://foodsafety.anamai.moph.go.th/th/handbook/3258#wow-book/

2. ผลการวิเคราะห์ผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

กลุ่มผู้รับบริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

- (1) Cluster กลุ่มอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย
- (2) ศอ. 1 - 12 และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง
- (3) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดและอำเภอ/ โรงพยาบาล/ รพ.สต.
- (4) องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/กรมการปกครองท้องถิ่น
- (5) หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย
- (6) ผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
- (7) ภาควิชาหรือฝ่ายด้านสุขาภิบาลอาหารที่เกี่ยวข้อง
- (8) ประชาชน

ความต้องการ/ความคาดหวัง

- (1) ผลักดันให้กรมอนามัย MOU กับกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เพื่องานจะได้ดำเนินการอย่างจริงจังและพัฒนาข้อมูลมาใช้ได้อย่างจริงจังเช่นกัน
- (2) พัฒนาระบบอย่างต่อเนื่อง มีการอัปเดตให้ทันสมัยอยู่ตลอด
- (3) ประชาสัมพันธ์แก่ผู้ประกอบการทราบหลายๆ ช่องทาง
- (4) ข้อมูลบางอย่างละเอียดและจำนวนมากเกินไป บางครั้งไม่ค่อยเข้าใจ
- (5) ปรับระบบให้สามารถเข้า ดู แก้ไขข้อมูลได้ง่ายและรวดเร็ว
- (6) ระบบมีความซับซ้อน ผู้ประกอบกิจการใช้งานค่อนข้างยาก ขั้นตอนการประเมินตนเองมีหลายขั้นตอนบ้างที่ได้รับในระบบออนไลน์ อยากให้มีลายเซ็นรับรองจากส่วนกลางเพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือและดูมีคุณค่า
- (7) เพิ่มคู่มือการใช้งานหน้าเว็บไซต์

ความพึงพอใจ/ความไม่พึงพอใจ

การประเมินความพึงพอใจการใช้งานระบบกับกลุ่มเป้าหมาย 347 ราย ส่วนใหญ่เป็นผู้ปฏิบัติงานในสถานที่จำหน่ายอาหาร มีการใช้งานระบบ 1 – 2 ครั้ง ต่อเดือน โดยส่วนใหญ่มีการใช้เมนูปฏิทินการอบรมในระบบมากที่สุด ร้อยละ 29.27 รองลงมาคือศึกษา YouTube แนะนำการใช้งานระบบ ร้อยละ 27.1 และตรวจสอบข้อมูลผู้ลงทะเบียนและฝึกอบรม ร้อยละ 24.25

ในส่วนของคุณภาพการใช้งานระบบ Foodhandler อยู่ในระดับคุณภาพมากทุกประเด็น เช่น ข้อมูลในระบบมีความครอบคลุมตามความต้องการผู้ใช้งาน ข้อมูลมีความถูกต้องชัดเจนน่าเชื่อถือ และมีประโยชน์ต่อการทำงานของผู้ใช้งาน ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่าเป็นแหล่งข้อมูลที่เป็นไปตามความต้องการ และมีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ และมีความพึงพอใจในภาพรวมอยู่ในระดับมาก รวมถึงการติดต่อเจ้าหน้าที่เกี่ยวกับการใช้งานระบบได้อย่างรวดเร็ว

ตารางที่ คุณภาพการใช้งานระบบสารสนเทศระบบงานสุขาภิบาลอาหาร (ระบบ Foodhandler)

เพื่อการจัดการข้อมูลด้านสุขาภิบาลอาหาร

คุณภาพระบบ Foodhandler		มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ด้านเนื้อหา											
1	ข้อมูลในระบบมีความครอบคลุมตามความต้องการของผู้ใช้งาน	101	29.1	201	57.9	43	12.4	2	0.6	0	0.0
2	มีประโยชน์ต่อการทำงานของผู้ใช้งาน	117	33.7	192	55.3	35	10.1	3	0.9	0	0.0
3	ความสะดวกในการเรียกดูและสืบค้นข้อมูล	112	32.3	177	51.0	53	15.3	4	1.2	1	0.3
4	การเข้าถึงระบบทำได้ง่ายและรวดเร็ว	106	30.5	177	51.0	56	16.1	5	1.4	3	0.9
5	เมนูในระบบง่ายต่อการใช้งาน	104	30.0	169	48.7	64	18.4	8	2.3	2	0.6
6	ระบบรายงานผลได้ตามความต้องการและสามารถนำไปใช้ได้	104	30.0	188	54.2	51	14.7	4	1.2	0	0.0
7	ข้อมูลมีความถูกต้องชัดเจน น่าเชื่อถือ	122	35.2	190	54.8	32	9.2	3	0.9	0	0.0
ด้านการนำไปใช้ประโยชน์											
1	ข้อมูลมีประโยชน์ต่อการนำไปใช้ต่อยอด	128	36.9	190	54.8	29	8.4	0	0.0	0	0.0
2	เป็นแหล่งข้อมูลที่เป็นไปตามความต้องการ	124	35.7	192	55.3	28	8.1	2	0.6	1	0.3

คุณภาพระบบ Foodhandler		มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
		จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
3	มีประโยชน์ต่อผู้ใช้บริการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	130	37.5	176	50.7	39	11.2	2	0.6	0	0.0
4	เป็นช่องทางในการเผยแพร่และประชาสัมพันธ์	134	38.6	173	49.9	37	10.7	3	0.9	0	0.0
ด้านการออกแบบ											
1	ความสวยงามและความน่าสนใจของระบบ	102	29.4	186	53.6	54	15.6	5	1.4	0	0.0
2	การจัดรูปแบบของระบบง่ายต่อการเข้าใช้งาน	105	30.3	179	51.6	56	16.1	7	2.0	0	0.0
3	ความเร็วของระบบในการแสดงผลข้อมูล	99	28.5	186	53.6	55	15.9	4	1.2	3	0.9
4	ความเหมาะสมของรูปแบบการรายงาน	101	29.1	189	54.5	53	15.3	4	1.2	0	0.0
ด้านการให้บริการ											
1	ขั้นตอนการขอเข้าใช้งานง่ายและสะดวก	100	28.8	174	50.1	63	18.2	9	2.6	1	0.3
2	สามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ผู้ดูแลการใช้ระบบได้อย่างรวดเร็ว	94	27.1	180	51.9	65	18.7	7	2.0	1	0.3
3	มีการแจ้งข่าวสารและข้อมูลต่าง ๆ แก่ผู้ใช้งานอยู่เสมอ	98	28.2	182	52.4	58	16.7	9	2.6	0	0.0
4	ผู้ใช้งานมีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลลงฐานข้อมูล	96	27.7	190	54.8	54	15.6	7	2.0	0	0.0
5	ความพึงพอใจของการใช้บริการระบบ Food handler ในภาพรวม	102	29.4	191	55.0	47	13.5	6	1.7	1	0.3

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนา ได้แก่ การนำเสนอฐานข้อมูลในรูปแบบกราฟ การเพิ่ม user ของเจ้าหน้าที่ในระดับพื้นที่ การสื่อสารประชาสัมพันธ์ไปยังผู้ประกอบการด้านอาหาร การจัดทำคู่มือการใช้งานหน้าเว็บไซต์ รายงานผลการประเมิน ให้สามารถนำออกได้ในรูปไฟล์ excel เพื่อสะดวกในการวิเคราะห์

3. แนวทางการขับเคลื่อนผู้ประกอบการด้านอาหารใช้บริการระบบ Foodhandler

ระบบ Food handler : เป็นเครื่องมือดิจิทัลในการยกระดับการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร การประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการอาหาร เพื่ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สมัครเข้ารับการอบรมและประเมินรับรองมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข สร้างความมั่นใจของประชาชนในการเข้าไปใช้บริการในสถานประกอบการที่จะได้รับบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย ประกอบด้วย

- 1) ระบบการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
- 2) ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

ระบบการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร : ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ลงทะเบียนสมัครเข้ารับการอบรม ตรวจสอบผลการอบรม และประเมินตนเองตามมาตรฐานสถานประกอบการ เพื่อขอรับรองป้ายมาตรฐานจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และสามารถตรวจสอบผลการรับรองมาตรฐานได้ด้วยตนเอง

ระบบประเมินตนเองและประเมินรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : หน่วยงานประเมินรับรอง และหน่วยงานจัดการอบรมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

ผู้ประกอบการ : บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น (ผู้จัดการ)

ผู้สัมผัสอาหาร : บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ปปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง-ประกอบอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

4. มาตรการขับเคลื่อนตัวชี้วัด ประกอบด้วยมาตรการสำคัญ ดังนี้

1. ต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สร้างฐานข้อมูลสุขภาพอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง
2. สร้างความรอบรู้ภาคีเครือข่ายสุขภาพอาหาร ที่ทันสมัย ทันสถานการณ์ มีช่องทางการเข้าถึงข้อมูล หลากหลาย ถูกต้องน่าเชื่อถือ ผ่านระบบ Foodhandler

การขับเคลื่อนตัวชี้วัดที่สอดคล้องกับ PIRAB

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
การขับเคลื่อนระบบ Foodhandler	<p>P: Partnership ขยายความครอบคลุมผู้ใช้งานระบบ Foodhandler และสร้างความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขภาพอาหาร</p> <p>I: Invest พัฒนาการจัดการอบรมหลักสูตรสุขภาพอาหาร รวมถึงแบบประเมินมาตรฐาน ระบบการเฝ้าระวัง</p> <p>R: Regular ผลักดันการใช้งานระบบ Foodhandler สู่ข้อกำหนด เพื่อให้เกิดการเข้าใช้งานมากยิ่งขึ้น</p> <p>A: Advocacy สนับสนุนองค์ความรู้ สื่อประชาสัมพันธ์ สื่อวีดิทัศน์ คู่มือ ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ ต่าง ๆ เช่น หนังสือราชการ เว็บไซต์ และ Social Media</p>	<p>- ผู้ใช้งานระบบ Foodhandler มีความครอบคลุมมากขึ้นในกลุ่มขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>- ระบบ Foodhandler เข้าถึงการใช้งานที่สะดวก รวดเร็ว</p>
การต่อยอดระบบเทคโนโลยีดิจิทัล สารสนเทศงานสุขภาพอาหาร	<p>I: Invest สร้างฐานข้อมูลสุขภาพอาหารที่เป็นปัจจุบัน เชื่อมโยงข้อมูล platform ที่เกี่ยวข้อง</p>	<p>มีช่องทางการนำเข้าข้อมูล ฐานข้อมูลสถานประกอบการกิจการด้านอาหารระดับประเทศ ฐานข้อมูลผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร</p>
การพัฒนาศักยภาพภาคีเครือข่าย	<p>P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขภาพอาหาร</p> <p>B: Building Capacity</p>	<p>ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขภาพอาหารในระดับพื้นที่ มีความสามารถในการใช้งานระบบได้อย่าง Smart</p>

กิจกรรม	มาตรการ (PIRAB)	ประเด็นความรู้/สิ่งที่ได้
	สร้างผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารในระดับพื้นที่	
ติดตาม ประเมินผลการใช้งานระบบ Foodhandler	P: Partnership ความร่วมมือภาคีเครือข่ายด้านสุขาภิบาลอาหาร/ ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานทุกระดับ	เสริมสร้างเครื่องมือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานทุกระดับ

5. แผนขับเคลื่อนการดำเนินงานตัวชี้วัด

กิจกรรม	ต.ค. 67	พ.ย. 67	ธ.ค. 67	ม.ค. 68	ก.พ. 68	มี.ค. 68	เม.ย. 68	พ.ค. 68	มิ.ย. 68	ก.ค. 87	ส.ค. 68	ก.ย. 68
1. ปรับปรุงระบบรายงานผลการดำเนินงาน	←→											
2. ประชาสัมพันธ์การใช้งานระบบ	←→											
3. อบรมการใช้งานระบบ Foodhandler			←→			←→						
4. ให้คำปรึกษาการใช้งานระบบ		←→				←→						
5. ติดตามการใช้งานระบบ									←→			
6. สรุปผลการดำเนินงาน					←→					←→		
